FICHE EMPLOI

Version n° 01
Mise à jour : 16/07/2015

Littosol®

Gélatine poudre soluble à chaud

Caractéristiques : Littosol® est une dispersion dans l'eau de particules de silice colloïdale titrant 30% en acide silicique. Littosol® est un adjuvant de collage qui doit toujours être associé avec une colle protéique car il ne peut floculer seul.

Dans le vin les particules de silice de charges négatives, réagissent avec la colle protéique, chargée positivement, entraînant sa précipitation.

Littosol® accélère la chute du floculat et donne des lies denses et tassées: gain de temps et perte de vin limitée. Littosol® réduit fortement les risques de surcollage.

Littosol® est particulièrement adapté pour la clarification des vins riches en mucilages et en gommes souvent rebelles au collage.

Mode d'emploi

Littosol® s'utilise en association avec de la gélatine.
Ordre d'incorporation dans le vin: 1) Littosol® - 2) colle protéique.

Clarification des vins

Utiliser le ratio : 0,5 cl/hl de Littoso® pour 1g/hl gélatine (poids sec), soit :

- 0,5 cl/hl Littosol® pour 1 g/hl de Gélitol® (voir fiche correspondante)
- 0,5 cl/hl Littosol® pour 1 cl/hl de Supragel® (voir fiche correspondante)
- 1,5 cl/hl Littosol® pour 1 cl/hl de Collose® (voir fiche correspondante)

Clarification des jus de fruits:
Littosol® : 6 à 20 cl/hl + Gélitol® : 10 à 30 g/hl.

Il est recommandé d'effectuer un essai de collage au laboratoire pour déterminer la dose optimale d'utilisation.

Conditionnement : Bouteille de 1 litre - Bidon de 5,5 kg - Bidon de 25 kg
Fût de 130 kg - Cuve de 1200 kg.

Conservation : Craint le gel, stocker dans un local tempéré.

Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire ni de valeur contractuelle.